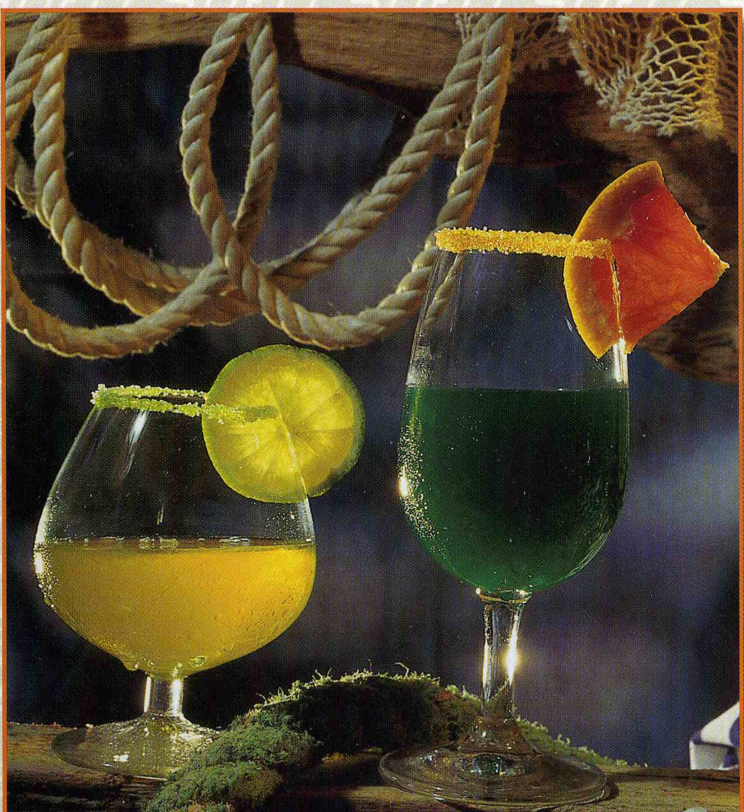
LES PUNCHS



Le rhum, mot évocateur de soleil, de plaisirs exotiques, enivre nos esprits d'images paradisiaques.

Ses terres d'origine, la Guadeloupe, la Martinique, Marie-Galante, la Jamaïque, la Réunion... sont des îles du bout du monde qui laissent rêveur l'aventurier qui sommeille en nous.

Mais les réalités sont toutes autres. Que de souvenirs douloureux avec l'infamant esclavage. Que de sueur, de poussière et d'efforts pour que la canne à sucre livre enfin son élixir parfumé.

L'image du coupeur de canne, coiffé de son grand chapeau, le dos courbé et le "coupe-coupe" à la main n'est pittoresque que pour le touriste indifférent à l'incroyable labeur.

C'est ainsi que sont nés les grands rhums, après un baiser du soleil sur les terres fertiles et au prix de lourds sacrifices.

Issu du pur jus de canne, fermenté et distillé, parfois vieilli en fûts de chêne, le rhum a conquis ses lettres de noblesse. Aujourd'hui, plus rien de commun en tout cas avec ce breuvage de couleur brune aux arômes prononcés que l'on trouvait dans toutes les cuisines de métropole et qui servait à parfumer la pâte à crêpes, à corser les grogs hivernaux ou à arroser copieusement les babas...

Aux Antilles, toute la vie tient dans un verre de Ti-Punch. Ce rhum blanc préparé avec un soin méticuleux et un protocole bien établi, additionné de zeste de citron vert et de sirop de canne, donne l'impression de boire le paysage avec tous ses parfums et son folklore.

Déguster avec modération un punch ou un cocktail à base de rhum, c'est s'offrir une part de rêve au rythme des biguines. Aussi, véritable passeport pour l'évasion, cet ouvrage vous conduira sur les "routes du rhum".

LE RHUM, UNE LÉGENDE TOURMENTÉE...

C'est à deux ecclésiastiques que nous devons les prémices de l'industrialisation de la fabrication du rhum. Au Père DU-TERTRE qui évoqua pour la première fois le fonctionnement d'une "vinaigrerie", lieu où l'on distille la guildive, succéda en 1694 le Père LABAT.

Ce Dominicain, véritable "Père du rhum", améliora la production en faisant venir de France un alambic plus performant.

Néanmoins, il faudra attendre le 19e siècle pour que le rhum atteigne son apogée.

En effet, en France, le tafia apparut très tôt comme un concurrent dangereux pour les alcools de vin et une déclaration royale du 24 janvier 1713 interdit sur le territoire la fabrication et le commerce des eaux-de-vie de mélasse... "afin de sacrifier tout au commerce important des eaux-de-vie de vin, qui se fait tant au dedans qu'au dehors...".

Contrairement au rhum des colonies anglaises qui a déja atteint un degré avancé de perfectionnement, la qualité du rhum des Antilles françaises est bien médiocre, ce qui tenait au choix des matières premières utilisées et au peu de soin apporté à la fermentation et à la distillation. Le produit ainsi obtenu, selon certains, avait une odeur de cuir tanné fort désagréable.

En 1763, le roi Louis XV accorde officiellement le droit d'exporter des îles des sirops et des tafias. Il est vrai que la vieille Europe s'éprend pour des produits venus d'ailleurs, le chocolat et le café.

L'usage de ces gourmandises va entraîner une forte progression de la consommation de sucre et, par là même, une augmentation de la fabrication de rhum issu des mélasses.

A la fin du 18e siècle, les Antilles françaises exportent près de 40 000 hectolitres par an.

Les méthodes de fabrication s'améliorent et l'eau-de-vie de canne entame sa conquête des continents.

Au cours du 19e siècle, le rhum s'est ennobli et collectionne désormais les hautes récompenses des plus prestigieuses expositions françaises et étrangères.

Dans la seconde moitié de ce siècle, le rhum va assurer son succès auprès de tous les grands de ce monde, au moment même où les vignobles sont ravagés par l'oïdium (1852-1857) et le phylloxéra (1876-1892), le malheur des uns faisant le bonheur des autres.

Dès 1914, très abondant et bien moins cher que les eaux-de-vie de vin, le rhum asseyait sa popularité auprès des Poilus qu'il réchauffait et stimulait à l'aube des grandes batailles.

Le 31 décembre 1922, après des années fastes, la "Loi du Contingentement" venait limiter les exportations de rhum vers la métropole. Plus tard, la crise économique de 1930 assenait à son tour un violent coup d'arrêt au commerce de cet alcool. Les cours s'effondrent, passant de 1 000 francs l'hectolitre en 1930 à 300 francs en 1935.

A partir de 1970, l'avènement du whisky allait freiner quelque peu la consommation de rhum. Mais aujourd'hui, après des périodes difficiles, l'eau-de-vie de canne impose ses grands crus. Qu'il soit blanc, vieux, fruité, léger ou à présent pétillant, le rhum a bien mérité qu'on l'apprécie.



UN ZESTE D'ÉTYMOLOGIE...

Rhum : ce mot provient de l'anglais "rum", lequel viendrait de la contraction de "rumbustion" ou "rumbullion", anciens termes usités dans le Devonshire et signifiant "trouble, agitation, désordre".

Dans les îles anglaises des Antilles, la Barbade, la Jamaïque..., le rumbullion était employé pour qualifier les moûts de canne à sucre bouillie placés en fermentation. Puis ce terme arriva en Martinique où il se raccourcit en "rum".

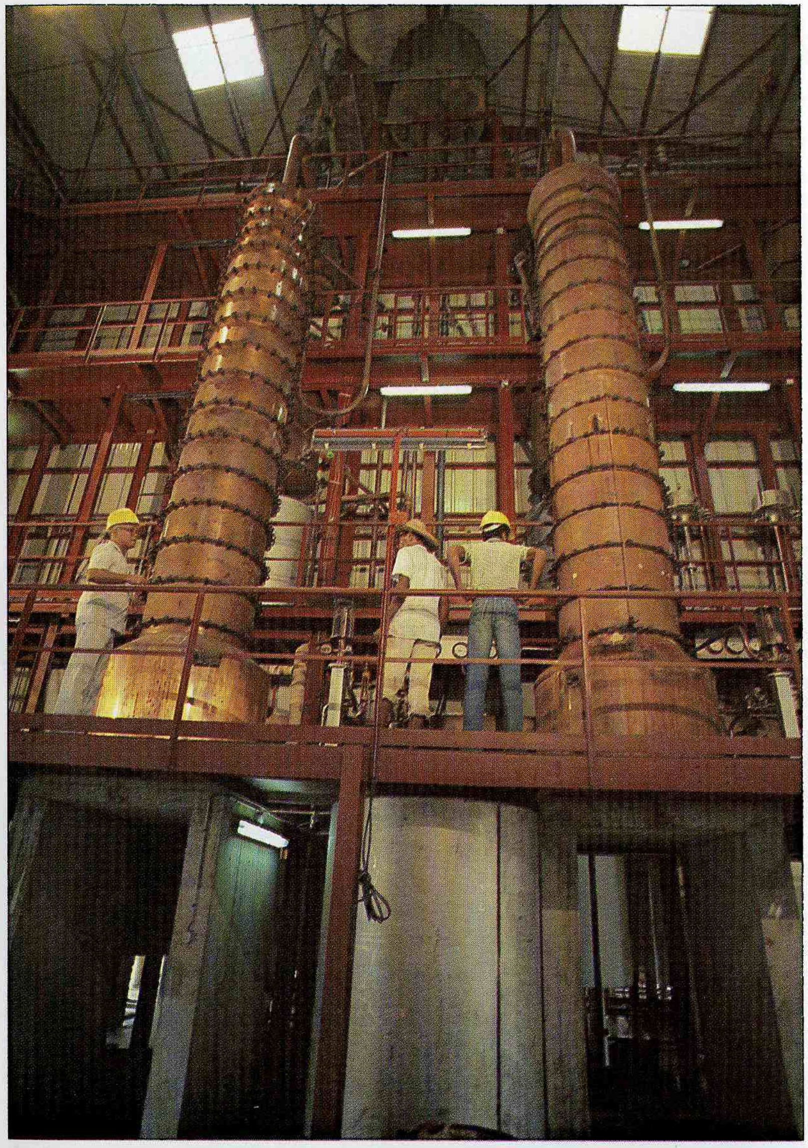
Au 19e siècle, l'usage prévalut d'intercaler un "h" et d'écrire "rhum". Il désigne alors un produit ancien vieilli en fûts de chêne, de teinte brune.

Tafia (ou **taffia**) : dans les débuts de la "colonisation" des Antilles françaises, l'eau-de-vie de canne est appelée indifféremment **guildive** ou **tafia** comme le mentionne le Père Labat qui écrit "l'eau-de-vie qu'on tire des cannes est appelée guildive. Les sauvages et les nègres l'appellent tafia".

Plus tard, l'appellation tafia sera réservée à l'alcool obtenu après fermentation et distillation des mélasses, des écumes et des divers résidus issus de la fabrication du sucre.

Guildive : l'appellation guildive, appliquée à l'origine indistinctement à l'alcool de mélasse ou de pur jus de canne, serait dérivée de "Kill-Devil" (tue le diable), expression employée dans les îles anglaises. Image très significative qui démontre à quel point le produit est puissant et "dévastateur".

Arak : ce terme désigne le rhum fabriqué à l'Ile Maurice et aux Comores. On l'obtient en faisant fermenter la mélasse de canne à l'aide d'un levain préparé à partir de riz.



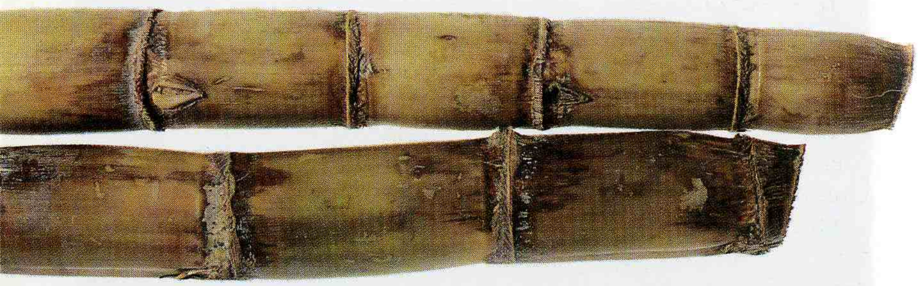
Le jus de canne à sucre fermenté est distillé en continu dans des colonnes de distillation. Elles sont composées d'une chaudière et d'une série de plateaux d'épurement et de concentration.

A la sortie de l'alambic, le rhum titre de 65 à 75° avant d'être ramené, par coupage d'eau distillée, à un degré plus raisonnable.

LES PÉRIPLES DE LA CANNE À SUCRE

La canne à sucre, ce grand roseau aux feuilles coupantes, est originaire de Nouvelle-Guinée. Au gré des invasions et des explorations, cette plante va parcourir le monde et couvrir les terres où la chaleur et l'humidité sont propices à sa culture.

Au 15e siècle, Christophe Colomb entame sa "route du rhum" et traverse l'Atlantique. Il découvre en 1492 les Bahamas et l'Archipel des Antilles. Son deuxième voyage, qui débute à Séville le 25 septembre 1493, a pour objet de "coloniser" ces nouvelles terres. La canne à sucre est du voyage et, au cours du 16e siècle, toutes les contrées visitées vont se couvrir de champs de canne.



La plante atteint le Mexique en 1520, le Brésil en 1532 et le Pérou en 1533. Dès 1635, les Directeurs de la "Compagnie des Isles de l'Amérique" engagent les colons à la cultiver en Martinique et à la Guadeloupe.

Même si les boissons fermentées sont connues depuis la plus haute antiquité, leur utilisation pour en extraire les vapeurs alcooliques est d'une époque plus récente. Il semblerait que les Sarrasins, au 7e siècle, soient les premiers à avoir distillé de l'alcool de canne.

Quoi qu'il en soit, dès que s'est établie l'industrie sucrière, vers le milieu du 17e siècle, dans les Antilles françaises, la fabrication du rhum apparut comme l'utilisation normale des sous-produits.

Toutefois, bien plus tard, la chute des cours du sucre obligea les producteurs à abandonner cette activité devenue peu rentable pour se consacrer à la fabrication du rhum à partir du pur jus de canne.

LA FABRICATION DU RHUM : DE L'ALCHIMIE

Une tonne de canne à sucre donnera en moyenne 100 litres de rhum à 55° Gay Lussac. La durée de vie de cette plante est de 7 ans et son cycle végétatif de 15 mois environ.

La récolte a lieu après la floraison, au début de l'année, et dure jusqu'à 3 mois. La vie dans les campagnes s'organise alors au rythme des coupes. Un bon coupeur peut ramasser jusqu'à 1 tonne de canne par jour.

Les tiges sont débarrassées de leurs feuilles et empaquetées pour être acheminées vers "l'usine". Parfois, les cannes sont "brûlées" avant la coupe. Cette technique du "brûlage", très contreversée, est destinée à réduire le temps de la récolte puisque les feuilles sont supprimées par le feu. Cependant, le départ en fermentation est bien plus lent.

Dès leur arrivée à la distillerie, les cannes sont broyées en passant dans des rolls qui éclatent les fibres. Ensuite, une batterie de moulins va presser les végétaux pour en extraire le jus sucré que l'on nomme "vesou".

La canne broyée (la bagasse) est lavée afin de retirer le jus restant. Elle terminera son périple comme combustible dans les chaudières de la distillerie.

Quant au jus, il est mis en fermentation de 24 à 48 heures. Ce moût (la grappe) sera ensuite distillé en continu et l'alcool obtenu mis en macération. C'est le rhum agricole.



LES DIFFÉRENTS TYPES DE RHUM

Le rhum agricole, à la sortie de l'alambic, va donner des rhums très différents selon la technique de conservation mise en œuvre.

Le rhum blanc (grappe blanche) : c'est le rhum agricole pur commercialisé sans aucun traitement. Il est obtenu après un stockage de quelques mois dans des cuves d'acier inoxydable fermées et après réduction au degré alcoolique souhaité avec de l'eau de source ou distillée.

C'est un alcool de terroir, au goût âpre et corsé, aux crus nettement typés.

La mention "cœur de chauffe" précise qu'il s'agit d'un rhum blanc à 68° non réduit.

Le rhum paille : conservé 18 mois dans des futailles en chêne, il annonce déjà les caractéristiques du rhum vieux.

Les tanins du bois lui confèrent sa couleur jaune paille.

Le rhum vieux : comme divers alcools, le rhum vieillissant au contact du bois va se bonifier. Il acquiert, dans la chaleur et l'humidité des chais, pendant un séjour d'au moins 3 ans, une couleur ambrée et un bouquet très fin.

C'est le meilleur des rhums pour lequel on indique parfois l'âge et le millésime.

Le rhum traditionnel : c'est le plus vendu en Europe. Il est coloré par vieillissement en fûts de chêne et par addition de caramel.

Comme pour le champagne, il est l'objet de savants coupages entre rhums de diverses provenances.

Le grand arôme : ce rhum "très aromatique" contient une forte proportion d'éléments non alcool. Il est obtenu après une fermentation de 8 à 10 jours et par passages dans la colonne à distiller.

Il est utilisé uniquement pour bonifier par coupage les rhums courants.

Le rhum léger : plus neutre que les précédents car les éléments aromatiques ont été en partie extraits, cet alcool n'a plus le droit, en France, à l'appellation "rhum" au-dessous d'un certain seuil.

Aujourd'hui, les producteurs de rhum proposent de nouvelles boissons, tels le rhum fruité ou le rhum pétillant.



LE TI-PUNCH... UNE GRANDE HISTOIRE D'AMOUR

Le punch est une boisson d'origine anglaise généralement constituée d'un mélange d'eau-de-vie et d'eau ou de lait chaud, sucré et aromatisé à l'aide de citron et de diverses épices. La composition a beaucoup varié suivant les époques et les lieux.

L'origine du mot "punch" est mal connue. Viendrait-il de l'hindou "panch" (cinq), du nombre d'ingrédients entrant dans sa composition, ou signifierait-il, comme l'affirme le "Dictionnaire Universel" de Savary des Brulons (1759-1765) de "ponche", "une pointe qui pénètre". Soit parce que cette liqueur est piquante et en même temps agréable, soit parce qu'elle fait naître, en échauffant les convives, des pointes ou railleries d'esprit.

Plus vraissemblablement, ce mot aurait pris naissance parmi les marins et serait une abréviation de "puncheon", futaille servant à l'emballage du rhum, lui-même dérivé du vieux français "ponço", "poncho", "poinçon".

Le "ponche" en usage aux Antilles à la fin du 17e siècle était préparé, comme le mentionne le Père Labat, en ajoutant au rhum du sucre raffiné, un peu de cannelle et de girofle en poudre, de la muscade, un jaune d'œuf et une croûte de pain rôti. Puis, on l'étendait d'eau ou de lait.

Plus tard, l'encyclopédie de Diderot et d'Alembert décrit comme suit la préparation du punch telle qu'elle était effectuée en Europe dans la seconde moitié du 18e siècle :

"Le punch simple se fait avec une partie de rhum ou de taffia et trois parties de limonade composée d'eau claire, de citron et de sucre. On y met une petite croûte de pain brûlé, un peu de muscade râpée et un morceau d'écorce de citron. On peut rendre le punch plus ou moins fort en augmentant ou en diminuant la dose de rhum suivant le goût des personnes".

Le petit punch est en soit un monument du patrimoine culturel des Antilles. Il a reçu d'innombrables dénominations d'inspirations variées telles que "punch fillette", "C.R.S." (citron, rhum, sucre), "feu", "pétard", "macata", "ti-bête"...

Sa préparation est un vieux rite en 3 temps qui a préservé les produits du terroir : le citron galet (petit citron vert), le rhum agricole à 50-55°, le sucre ou le sirop de canne.

Consommé à l'apéritif, il convient d'accompagner ce Ti-punch de "chauffe-gueules" (acras, boudin) ou de fruits secs (noix de cajou, amandes, papaye, ananas).



TI-PUNCH AU RHUM BLANC

○

1 pers.

4 cl. de rhum blanc
1 petit morceau de citron vert
Sirop de canne.

Mettre dans un verre un petit morceau de citron vert.

Ajouter le sirop de canne ou du sucre.

Mélanger en pressant le citron avec une petite cuillère.

Verser le rhum et mélanger à nouveau.

Selon le goût, il peut être glacé ou pas et préparé avec plus ou moins de sirop.

TI-PUNCH AU RHUM VIEUX

○

1 pers.

4 cl. de rhum vieux
Sirop de canne.

Egalement délicieux. Il se prépare de la même façon que le précédent, mais sans citron.

Comme dans toutes les îles de la Caraïbe, le rhum est indissociable de la vie quotidienne.

*- à 6 h. c'est le **Roué zeux** (qui ouvre les yeux),*
*- à 6h. 30 mn., **le décollage**,*
*- à 9 h., le **pétépié** qui fait trébucher,*
*- à 10 h., le **feu**.*

*Ensuite, c'est l'heure du **Ti-punch** (le petit), suivi du **5 pour 100** en souvenir des 5 % de la production que la Régie autorisait autrefois pour la consommation familiale.*

ACRAS DE MORUE

○ ✕ Prép. : 20 mn.
6 pers. Cuis. : 5 mn.

200 g. de morue dessalée et cuite, débarrassée de la peau et des arêtes
250 g. de farine
2 œufs
1 dl. de lait environ
30 g. d'oignon haché
20 g. de ciboulette
20 g. de persil
2 gousses d'ail
Brindilles de thym
Sel fin
Piment
1 sachet de levure chimique.

Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte homogène. Ajouter la chair de morue émiettée. Laisser reposer.

Former des petites boules de pâte à l'aide d'une cuillère. Les déposer dans l'huile chaude et les laisser dorer. Egoutter.

Servir bien chaud.

CHIPS DE BANANE

○ ✕ Prép. : 5 mn.
6 pers. Cuis. : 5 mn.

2 bananes vertes (plantain)
Sel fin.

Eplucher les bananes à l'aide d'un couteau.

Les découper en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Les faire frire en les laissant dorer.

Les égoutter sur un papier absorbant. Saler.

Servir bien chaud.

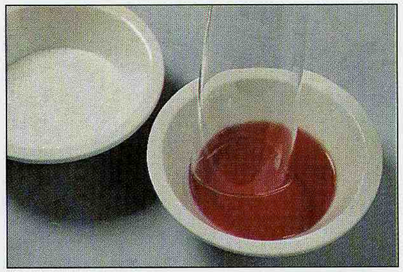


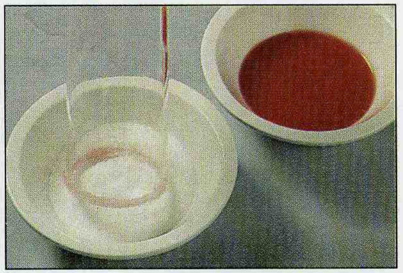


LA DECORATION

LES "TITIMS"

A la Martinique, les "titims" sont des éléments décoratifs qui complètent l'habillement des jolies Antillaises.
Placés sur le bord d'un verre, ces décors rehausseront la présentation de vos cocktails.





GIVRER LES VERRES :

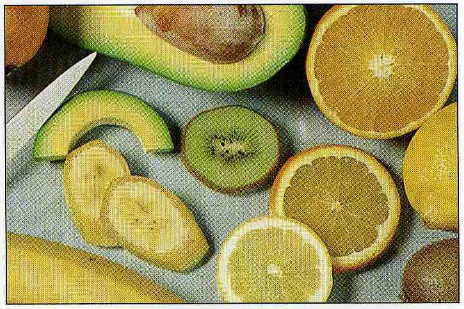
- Tremper le bord des verres dans une soucoupe remplie de curaçao bleu, de sirop de menthe, ou de grenadine.
- Placer la partie humectée dans du sucre en poudre.

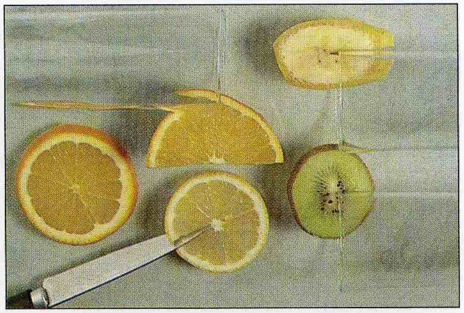
Le sucre peut être remplacé par du coco râpé ou du cacao en poudre.

LES TRANCHES DE FRUITS :

- Découper des tranches de fruits en gardant la peau (ananas, bananes, oranges, pamplemousses, citrons, kiwis, caramboles...).
- Tailler en quartiers si nécessaire.
- Inciser les fruits puis les placer à cheval sur le bord des verres.

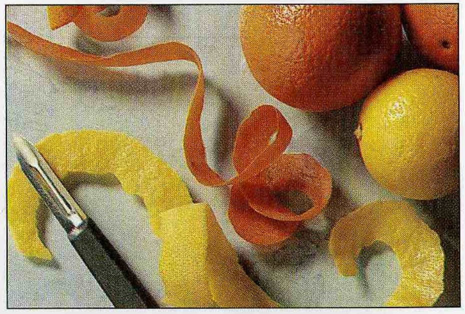
Ces tranches peuvent être rehaussées d'une cerise confite maintenue par une pique en bois.

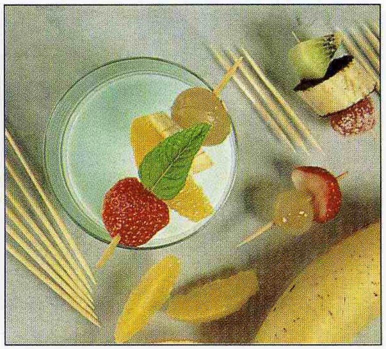




LE RUBAN EN PEAU D'ORANGE OU DE CITRON :

- Prélever, à l'aide d'un couteau économe, sur un citron ou une orange, un long "ruban" de zeste.
- Placer cette longue spirale sur le bord du verre.

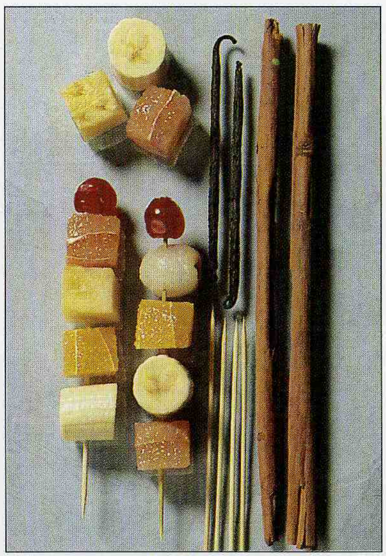




LES PETITES BROCHETTES DE FRUITS :

- Sur des petites piques en bois, enfiler des morceaux de fruits de couleurs différentes.
- Terminer avec une cerise confite et une belle feuille de menthe. Poser horizontalement sur les verres.

Il est possible de saupoudrer les fruits de sucre semoule.



LE "LELE" :

Le "lélé" est un long bâtonnet en bois utilisé aux Antilles pour mélanger le rhum et le sirop du Ti-punch.

- Prendre une longue pique en bois, enfiler des cubes de fruits en variant les couleurs. Terminer par une cerise confite.
- Plonger le lélé dans le verre.

Il est possible de décorer l'extrémité visible du lélé avec un petit nœud de papier.

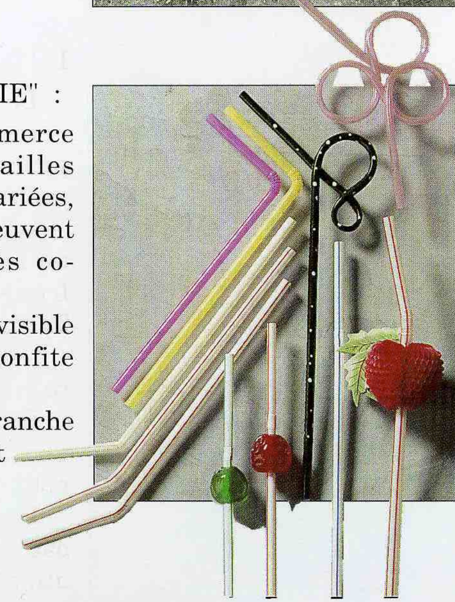
Une gousse de vanille ou un bâton de cannelle peuvent être utilisés comme "lélé".

LES GLAÇONS AUX FRUITS :



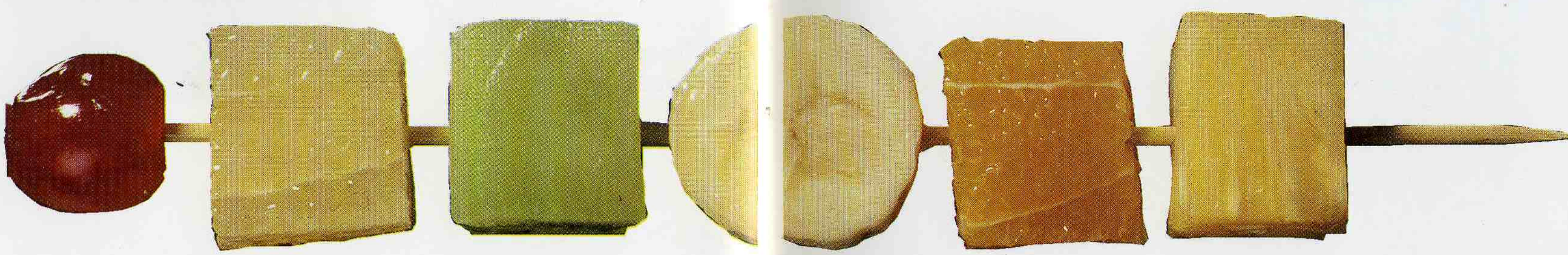
- Découper des petits cubes de fruits (ananas, mangue, kiwi, suprêmes d'orange...).
- Placer un morceau de fruits dans les alvéoles d'un bac à glaçons.
- Compléter avec de l'eau froide.
- Ranger au congélateur.
- Démouler au moment de l'utilisation.

LES PAILLES "FANTAISIE" :



Il existe dans le commerce toute une gamme de pailles "fantaisie" de couleurs variées, mais de simples pailles peuvent également devenir très coquettes.

- Piquer à l'extrémité visible de la paille une cerise confite verte ou rouge.
- Planter une petite branche de menthe dans le conduit de la paille.



LES COUPES "VEGETALES"

De gros fruits évidés peuvent devenir de jolis contenants originaux pour présenter vos boissons :

- ananas
- melon jaune
- citrouille
- pastèque
- grosse papaye.

- Découper le couvercle. Le réserver
- Creuser l'intérieur du fruit en prenant soin de ne pas percer l'enveloppe.
- La pulpe ainsi retirée peut être utilisée en jus, en sorbet, en potage (citrouille) ou en salade.
- Remplir le fruit de boisson et de glace pilée.
- Décorer avec de grandes pailles, des "lélés" ou des feuilles de menthe. Servir éventuellement avec une petite louche.
- Si nécessaire, asseoir les fruits dans un récipient de glace pilée afin de les rendre plus stables.

LES NOIX DE COCO :

- Découper soigneusement les noix de coco à la scie en séparant le fruit en 2 parties égales.
- Placer les coupes dans des récipients contenant de la glace pilée.
- Verser la boisson à présenter
- Décorer.



Signification des symboles accompagnant les recettes

Shaker

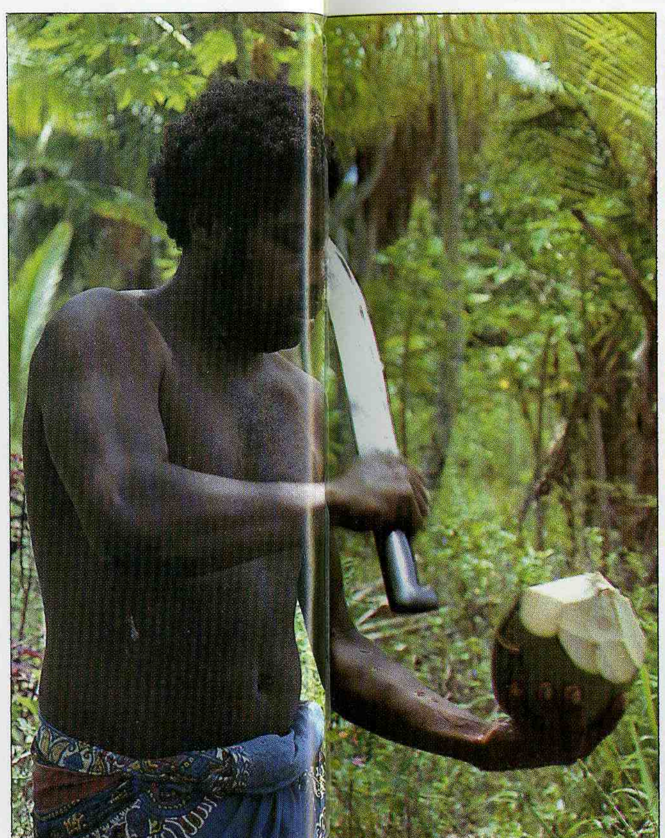
Mélangeur électrique

Verre à mélange

Directement dans le verre

Nécessitant une cuisson

○ Préparation peu coûteuse
○○ Préparation raisonnable
○○○ Préparation chère



RECETTES



"ALEXANDRA" AU RHUM

1 pers.

4 cl. de rhum vieux
4 cl. de liqueur de cacao
1 cuil. à soupe de crème fraîche ou de lait concentré non sucré
Glace pilée.

Rassembler tous les éléments dans un shaker.

Agiter vigoureusement et servir aussitôt.

La quantité de crème fraîche peut varier selon les goûts.

Pour des préparations plus importantes, utiliser un mixer.

L'Alexandra est un cocktail classique préparé avec du cognac, mais celui-ci peut être remplacé par du rhum blanc agricole ou du rhum vieux.

ALIZE

2 pers.

3 cl. de jus de pamplemousse
1 cl. de marasquin
1 cuil. à soupe de sirop de grenadine
7 cl. de rhum paille
Glaçons aux framboises.

Verser tous les éléments dans le shaker.
Agiter vigoureusement.

Servir dans un verre givré.

***Alizé** : vent régulier qui souffle sous les Tropiques en direction de l'Ouest.*

ANTHURIUM

1 pers.

4 cl. de rhum blanc
2 cl. de Cointreau
2 cl. de bitter
2 cubes de glace
Tonic.

Dans un grand verre, mélanger le rhum, le Cointreau et le bitter.

Ajouter la glace et compléter de tonic à volonté.

***Suggestion** : servir dans un verre givré en rouge (grenadine + sucre).*

ARC-EN-CIEL

1 pers.

8 cl. de jus d'orange frais
1 cl. de Cointreau
4 cl. de rhum
1 trait de grenadine
1 cl. de curaçao bleu coupé de jus de citron vert
Glace pilée.

Verser sur la glace pilée, le jus d'orange, le Cointreau et le rhum. Mélanger.

Ajouter le sirop de grenadine.

Terminer en versant délicatement le curaçao.

Découper un petit citron en "dents de loup". L'inciser et le placer à cheval sur le bord du verre.



COCKTAIL DE FRUITS AU RHUM

4 pers.

2 caramboles
2 kiwis épluchés
1 pamplemousse rose
2 oranges
1 mangue greffée
20 litchis épluchés et dénoyautés
Noix de muscade
Cannelle en poudre
1 gousse de vanille coupée en quatre
1,5 dl. de sirop de sucre de canne
2 dl. de rhum blanc
Quelques feuilles de menthe.

Couper les caramboles et les kiwis en tranches.

Peler à vif les oranges et le pamplemousse puis lever les "suprêmes".

Eplucher la mangue puis la découper en cubes.

Répartir les fruits dans 4 grandes coupes en verre.

Saupoudrer de muscade et de cannelle.

Ajouter la gousse de vanille partagée en 4.

Verser le sirop et le rhum dans chaque coupe.

Décorer avec un "lélé" en forme de fourchette afin de piquer plus facilement les fruits.

Répartir les feuilles de menthe.

COLIBRI

1 pers.

8 cl. de rhum paille
2 cl. de grenadine
1 cuil. à soupe de cherry brandy
1 cuil. à soupe de marasquin
1 trait d'Angostura
Glaçons.

Mélanger tous les ingrédients.

Servir dans un verre givré.



DAÏQUIRI

○

1 pers.

Le jus d'1/2 citron vert
1 cuil. à soupe de sirop de sucre
4,5 cl. de rhum blanc
Quelques glaçons
1 trait de sirop de grenadine (facultatif).

Mettre le jus de citron et le sucre dans un shaker.

Ajouter le rhum et la glace. Bien agiter.

Servir dans un verre givré.

Le premier Daïquiri fut préparé en 1896.

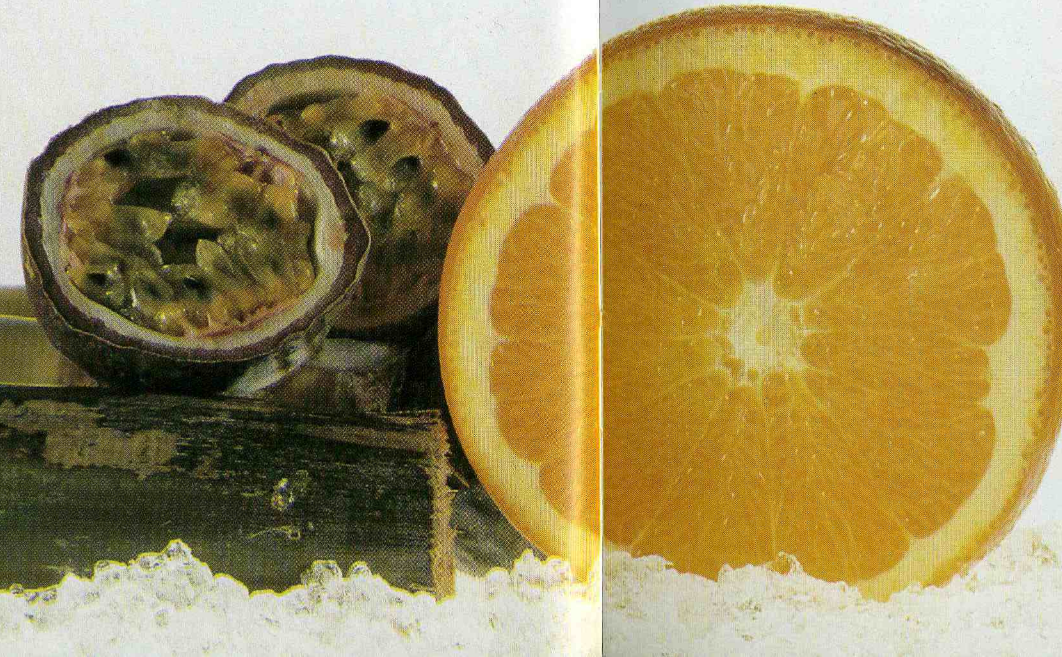
DAÏQUIRI "FRUITS DE LA PASSION"

○○

1 pers.

Le jus d'1/4 de citron vert
La pulpe de 2 fruits de la passion
1 cuil. à soupe de sirop de sucre
4,5 cl. de rhum blanc
Cannelle
Noix de muscade
Sucre vanillé
Quelques glaçons.

Passer au shaker. Filtrer avant de servir.



DAÏQUIRI "ORANGE"

○

1 pers.

Le jus d'1/4 de citron vert
5 cl. de jus d'orange fraîchement pressée
1 cuil. à soupe de sirop de canne
4,5 cl. de rhum blanc agricole
Quelques glaçons.

Même principe que pour le Daïquiri.



DESIRADE

○

1 pers.

4 cl. de rhum blanc agricole
2 cl. de Cointreau
1 cuil. à café de jus de citron vert.

Verser tous les éléments dans le verre mélangeur.

Remuer et servir dans un verre à cocktail.

MARIE-GALANTE

○

1 pers.

4 cl. de rhum vieux
2 cl. de Cointreau
1 cuil. à café de jus de citron
Tonic.

Mettre les alcools dans le verre mélangeur avec le jus de citron et la glace pilée.

Remuer et verser dans un grand verre à cocktail. Compléter de tonic.

Servir bien frais.

La Désirade et Marie-Galante appartiennent à l'archipel des Petites Antilles.

Comme les Saintes, Saint-Martin et Saint-Barthélémy, ces petites îles pittoresques et accueillantes sont des "dépendances" de la Guadeloupe.



DIAMANT

1 pers.

3 cl. de rhum blanc
3 cl. de gin
6 cl. de tonic
Glace pilée
1 rondelle de citron.

Givrer le verre.

Passer le bord du verre dans le jus de citron puis dans le sucre cristallisé.

Verser les alcools puis compléter avec le tonic.

Ajouter la glace pilée.

Inciser la tranche de citron et la poser sur le rebord du verre.

DOM-"TOM"

1 pers.

5 cl. de rhum vieux
2 cl. de sirop de sucre de canne
2,5 cl. de crème fleurette
1 jaune d'œuf.

Passer au shaker. Bien agiter.

Verser dans un verre contenant de la glace.

Servir bien frais.

Le rocher du Diamant est un caillou volcanique qui émerge au sud-ouest de la Martinique.

Véritable "vaisseau de pierre", il est salué par toutes les marines de guerre qui croisent dans les parages.

Selon la légende, l'amiral Villaret Joyeux, pour remporter la victoire et déloger l'amiral anglais Hood, aurait fait dériver des barriques de rhum.

PINA COLADA



1 pers.

3 cl. de crème de noix de coco
6 cl. de jus d'ananas
4 cl. de rhum blanc
2 cuil. à soupe de glace pilée.

Verser tous les ingrédients dans un mixer. Mélanger à grande vitesse durant quelques secondes.

Servir aussitôt.

La crème de coco est vendue dans les épiceries spécialisées.

FROU-FROU

○

1 pers.

4 cl. de rhum blanc
3 cl. de nectar de goyave
Quelques gouttes de jus de citron
1 cuil. à soupe de curaçao
1 cuil. à soupe de crème fraîche liquide.

Réunir tous les ingrédients dans le shaker.

Agiter vigoureusement.

Servir avec de la glace et quelques brins de menthe.

LES MADRAS

○

3 pers.

2 dl. de jus d'orange bien froid
1 dl. de rhum blanc agricole.

Mélanger les deux liquides puis les répartir dans 3 verres.

Verser très délicatement dans le premier verre un trait de sirop de menthe, dans le deuxième un trait de sirop de grenadine, dans le troisième un trait de sirop de cassis.

Ces tons rappellent les couleurs chatoyantes des madras.

Le madras est une pièce de tissu très coloré dans laquelle on confectionne en particulier les jupes et les coiffes du costume créole traditionnel.

La forme de la coiffe, genre de gros nœud, varie selon un protocole bien établi :

- 1 bout : la femme est libre
- 2 bouts : la jeune fille est fiancée
- 3 bouts : la personne est mariée
- 4 bouts : c'est la "matador" qui ne compte plus ses amants.



MORNE-ROUGE

○

2 pers.

8 cl. de rhum blanc
2 traits de sirop de grenadine
4 cl. de passoa
15 cl. de jus de pamplemousse
Glace pilée.

Mélanger tous les éléments avec la glace pilée.

Verser dans 2 grandes flûtes préalablement givrées en rouge.

Jolie commune du nord de la Martinique, son nom rappelle la tragédie de l'éruption de la Montagne Pelée qui, le 8 mai 1902, fit 30 000 morts, victimes des nuées ardentes.



MANGO-RHUM

○

4 pers.

1 grosse mangue greffée mûre
Le jus d'1 citron vert
4 dl. de jus d'orange
1,5 dl. de rhum
Grenadine
4 quartiers d'ananas avec la peau.

Eplucher la mangue. Retirer la chair du noyau.

La mixer avec le jus de citron, le jus d'orange et le rhum.

Verser dans les verres à long drink.

Ajouter un trait de grenadine dans chaque verre.

Décorer avec un quartier d'ananas.



PLANTATION

2 pers.

Le jus d'1 citron vert
1 cuil. à soupe de sucre
2 cl. de crème de banane
8 cl. de rhum vieux
1 blanc d'œuf
Glace pilée
2 grosses rondelles de banane non pelée.

Rassembler tous les éléments dans un shaker.
Agiter vigoureusement.
Verser dans 2 verres préalablement givrés à la noix de coco.
Inciser les rondelles de banane et les poser sur les verres.



PITT

2 pers.

3 traits d'angostura
3 traits de curaçao
5 cl. de vermouth italien
5 cl. de rhum blanc
Le zeste d'1 citron vert
Glace pilée.

Mélanger tous les éléments.
Frapper le verre avec de la glace.
Servir avec une paille.



Les combats de coqs ont été introduits aux Antilles par les Espagnols. Les rencontres se déroulent dans des Pitts, arènes de terre battue entourées de gradins où se presse une foule de parieurs passionnés.

Au siècle dernier, les propriétaires de coqs préparaient ainsi leurs volatiles : la crête était rasée. La tête, le cou et le ventre étaient plumés puis frottés avec du rhum pour être ensuite exposés au soleil.

L'action de la chaleur et de l'alcool rendait la peau rouge pourpre et dure, formant ainsi une carapace que l'éperon fixé à l'ergot pouvait difficilement pénétrer.

REGGAE

○

1 pers.

3 cl. de rhum vieux
3 cl. de crème de banane
3 cl. de crème fleurette.

Mélanger les ingrédients au shaker avec de la glace pilée.
Servir très frais.

RHUM COLA

○

1 pers.

Citron vert
4 cl. de rhum blanc
Cola.

Dans un grand verre, mettre une rondelle de citron vert, 3 glaçons et le rhum blanc. Compléter avec du cola.

La rondelle de citron peut être complétée par une cuillerée à soupe de jus de citron.

PUNCH "RHUM FLIP" AU CAFE

○

4 pers.

4 jaunes d'œufs
1 dl. de café fort très froid
1 dl. de crème de vanille
1,5 dl. de rhum vieux
3 cuil. à soupe de crème fraîche
1 pincée de cannelle
1 cuil. à soupe de miel liquide
Cubes de glace.

Verser tous les ingrédients dans un shaker. Secouer énergiquement.
Répartir dans des tumblers préalablement givrés.



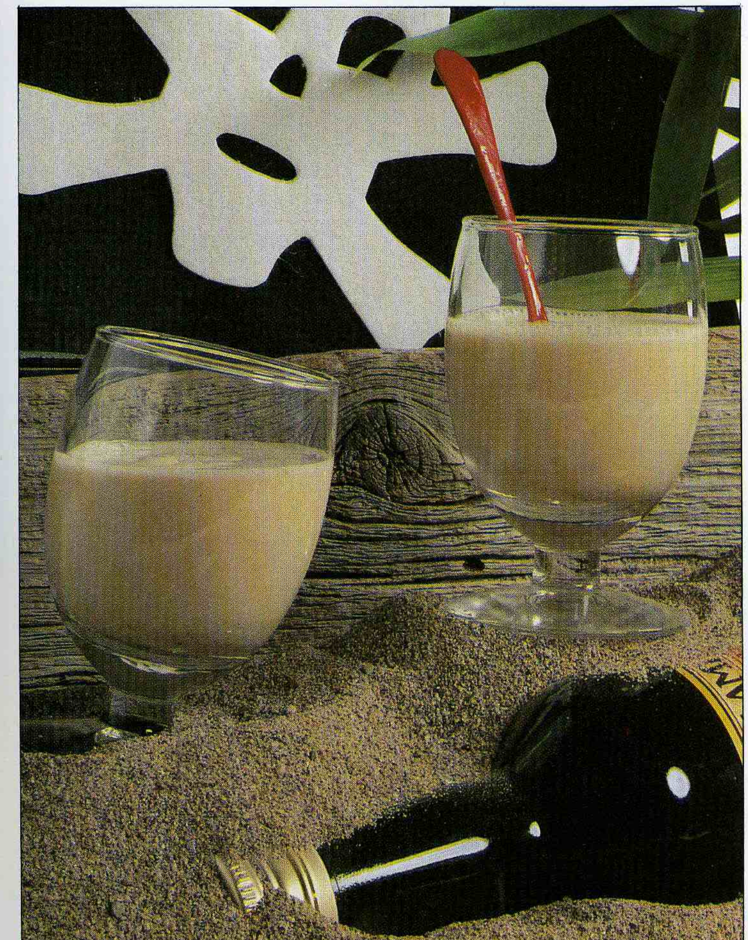
PUNCH "CORSAIRE"

○○

2 pers.

1 dl. de rhum vieux
5 cl. de liqueur de café
5 cl. de crème de coco
2 boules de glace à la vanille.

Verser tous les éléments dans un shaker. Agiter énergiquement.
Répartir dans 2 verres à pied.
Servir avec une cuillère et de la glace.



RHUM "GINGER ALE"

1 pers.

1 cuil. à café de miel
1 pincée de gingembre râpé
4 cl. de rhum
1 rondelle de citron jaune
Glace
Ginger ale.

Verser tous les ingrédients. Remplir de "ginger ale".

ROUTE DU RHUM

1 pers.

3 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
4 cl. de rhum agricole
15 cl. de cidre doux bouché bien frappé
1 morceau de pomme verte pour le décor.

Mélanger le sirop et le rhum. Ajouter le cidre.

Décorer avec la pomme.

A l'image de cette célèbre course de voiliers Saint-Malo - Pointe-à-Pitre...

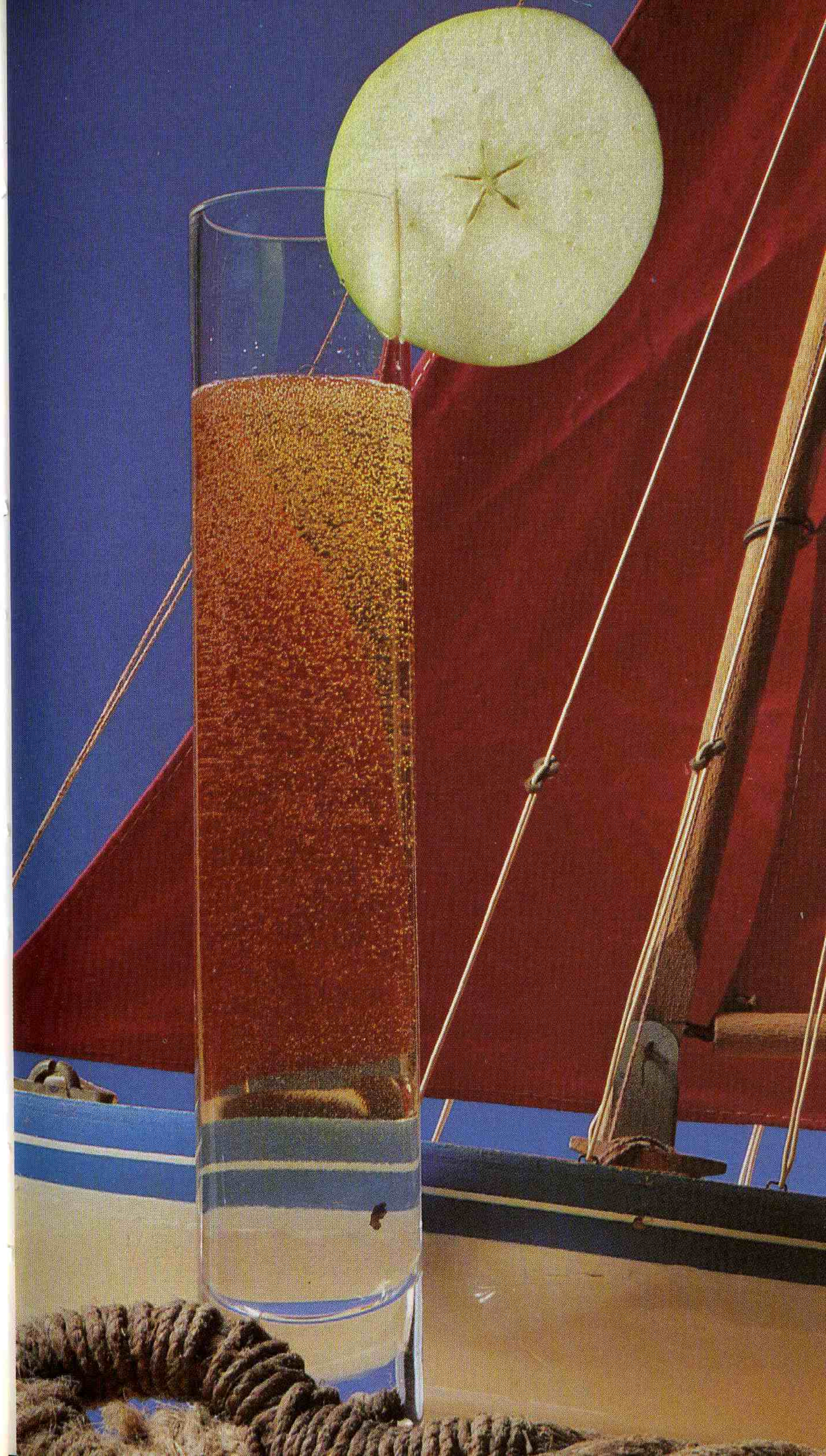
Quand le cidre bouché de Normandie ou de Bretagne va à la rencontre du rhum des Antilles.

RHUM TONIC

1 pers.

4 cl. de rhum blanc
Tonic
Citron
Orange.

Verser le tonic dans un grand verre contenant de la glace, le rhum, une rondelle de citron et d'orange.



SAVANE

2 pers.

Sirop de menthe
Sucre semoule
4 cl. de liqueur de fruits de la passion
8 cl. de rhum blanc
15 cl. de jus de pamplemousse
2 tranches de kiwi
2 feuilles de menthe
Glace pilée.

Choisir 2 verres à cocktail.

Les givrer avec du sirop de menthe et du sucre.

Verser la liqueur, le rhum puis le jus de pamplemousse.

Décorer le bord du verre avec une tranche de kiwi et une feuille de menthe.

Ajouter délicatement la glace pilée.

Servir avec un joli "lélé".

La Savane est un parc de 5 ha en plein cœur de Fort-de-France.

Planté d'espèces exotiques, c'est là qu'ont été érigées les statues de l'impératrice Joséphine et de Belain d'Esnambuc.



SIMPSON BAY

1 pers.

2 cl. de curaçao
1 trait de grenadine
4 cl. de rhum vieux
Le zeste d'1 citron vert.

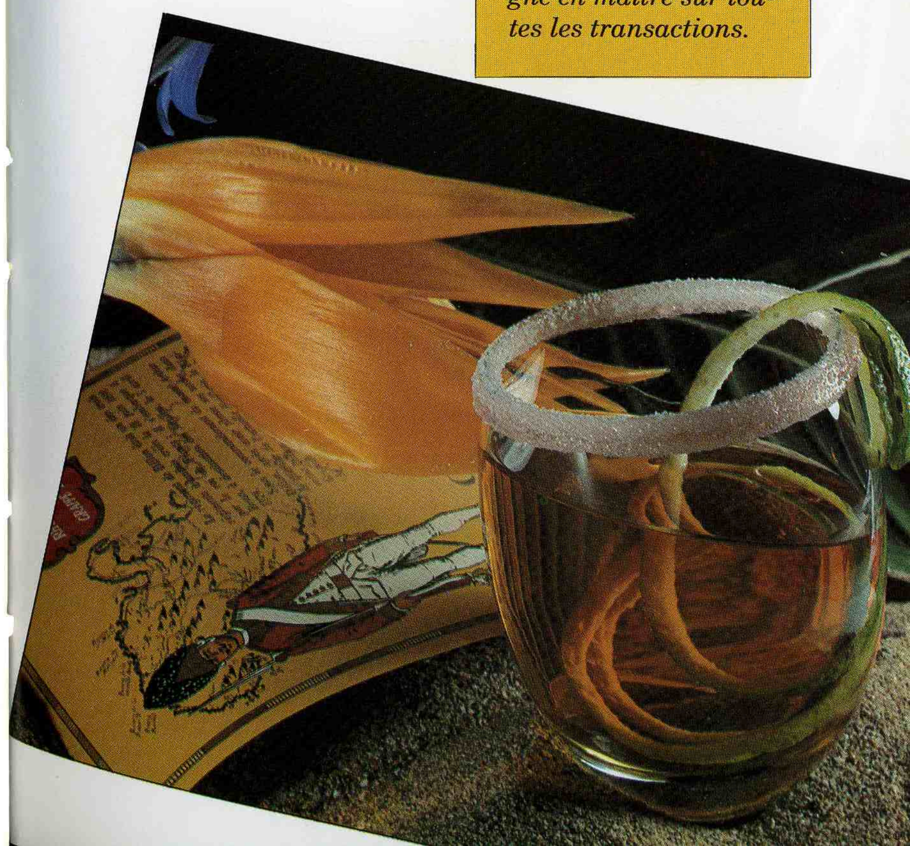
Mettre tous les éléments dans un verre à mélange. Bien remuer.

Verser dans un verre givré.

Deux drapeaux flottent dans le ciel de Saint-Martin, petite île de 93 km² située au nord-ouest de la Guadeloupe :

- la partie hollandaise au sud, avec sa "capitale" Philipsburg, où affluent les touristes nord-américains attirés par le shopping hors taxes, les luxueux hôtels et casinos de Simpson Bay ;

- la partie française où le roi dollar règne en maître sur toutes les transactions.



TI-BO (UN BAISER)

2 pers.

2 cuil. à soupe de jus de citron vert
2 cuil. à soupe de sirop d'orgeat
2 cuil. à soupe de Cointreau
2 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
10 cl. de rhum vieux.

Mélanger lentement tous les ingrédients.

Verser dans les verres et servir avec des pailles et de la glace.

Qui n'a jamais fredonné ce refrain célèbre "Donne moi un baiser, deux baisers, trois baisers, doudou...".

Refrain :
Ban moin un ti-bo, deux ti-bo, trois ti-bo, doudou
Ban moin un ti-bo, deux ti-bo, trois ti-bo, doudou
Ban moin un ti-bo, deux ti-bo, trois ti-bo,
Ban moin tout ça ou lé pour soulager cœur an moin.

1er couplet :
To to to to qui frappe à ma fenêtre
c'est moin l'amour, c'est moin bonbon sucré
I ka fai fouet la pluie ka mouillé moin
Par pitié par humanité, rouvé la pâte ban moin.

2ème couplet :
Le mois de mai est un mois de chaleur
Toutes ti zoiseaux ka changé plumage yo
Toutes vers de terre ka changé coquillages
Aussi pas étonné si moin ka changé doudou...



TROIS-ILETS

2 pers.

5 cl. de punch coco
5 cl. de jus d'orange
5 cl. de rhum blanc
2 traits de Cointreau
Glaçons.

Réunir dans un shaker tous les éléments. Agiter quelques instants.

Verser dans un grand verre givré.

Décorer avec une petite brochette de fruits confits (mangue, chadek, ananas...).

Trois-Ilets est une petite commune de Martinique où fut baptisée Marie Joseph Rose Tascher de la Pagerie, future impératrice des Français de 1804 à 1809.

TI-DOUDOU

2 pers.

4 cl. de rhum vieux
4 cl. de Cointreau
8 cl. de jus d'orange frais
1 trait de grenadine
2 dl. de champagne brut bien frappé.

Rassembler tous les éléments sauf le champagne dans le bol mélangeur.

Remuer puis répartir dans les verres.

Verser le champagne et servir aussitôt.



LE RHUM, UNE PAGE D'HISTOIRE ECRITE AVEC LA SUEUR DES ESCLAVES

Amenés d'Afrique dans le cadre du "commerce triangulaire" pour travailler dans les plantations, les esclaves vont payer un lourd tribut.

Le 27 avril 1848, par décret, l'abolition de l'esclavage est proclamée. Cette mesure que l'on doit aux efforts de Victor Schœlcher, mettait fin à plus de deux siècles de servitude.

Lamartine, alors membre du gouvernement provisoire, écrivait : "je signais la liberté des noirs... l'abolition de l'esclavage... ma vie n'eût-elle que cette heure, je ne regretterais pas d'avoir vécu".

En 1879, pour le 31ème anniversaire de ce jour mémorable, le banquet fut placé sous la présidence de Victor Hugo.

Victor Schœlcher fit don en 1883 à la Martinique de sa bibliothèque composée de 9.534 volumes. Le 22 juin 1890, un incendie détruisit l'essentiel de cette collection. Seuls 1.200 volumes furent sauvés. Aujourd'hui, tous ont disparu, perdus au fil des ans.

Quant à sa collection de bronzes, de porcelaines, de cires et de médailles, il l'offrit à la Guadeloupe pour la création d'un musée à Pointe-à-Pitre.

LE CARNAVAL AUX ANTILLES

Il semble que l'on commença à fêter le carnaval aux Antilles dans le courant du XVIIIe siècle. Toutefois, il est interdit en 1765 car les esclaves en profitaient pour s'armer et courir les rues masqués et déguisés.

Un arrêté du 3 janvier 1797 prévoit même 24 heures de prison à quiconque sera pris masqué et déguisé dans les rues.

Après 1850, les défilés dans les rues durant la période de carnaval reprennent à la Guadeloupe et à la Martinique. Saint-Pierre devient un haut-lieu de réjouissances où les bals masqués succèdent aux défilés endiablés.







"BRAZILIA" PUNCH

2 pers.

150 g. de chocolat
1 dl. de café très fort
3 dl. de lait
60 g. de sucre
1 pincée de cannelle
2 cuil. à soupe de crème fraîche
1 dl. de rhum vieux.

Faire fondre doucement le chocolat dans le café chaud.

Ajouter le lait, le sucre, la cannelle et la crème. Bien mélanger le tout et laisser refroidir.

Verser le rhum et servir glacé.

CAFE GLACE "ILE BOURBON"

5 pers.

5 dl. de café noir bien sucré au sucre de canne
2 dl. de rhum vieux
1 pincée de cannelle.

Bien "glacer" le café.

Verser le rhum et parfumer de cannelle.

Répartir dans les verres de service.

Suggestions :

- Ajouter, selon les goûts, de la crème fouettée ou montée en chantilly.

- Compléter avec de la glace pilée pour "frapper" le café.

L'Ile Bourbon, aujourd'hui Ile de la Réunion, se situe dans la mer des Indes, à l'est de l'Afrique.

Française depuis 1642, sa terre volcanique, mais fertile, produit en particulier du rhum, du café, de la vanille, du sucre, ainsi que des essences rares.





PUNCH AU THE

4 pers.

6 dl. d'eau
2 grosses pincées de thé
3 à 4 cuil. à soupe de sucre de canne
Le zeste d'1/2 citron
2 dl. de rhum vieux
Glace pilée ou en cubes.

Porter l'eau à ébullition. Ajouter le thé et laisser infuser 1/4 d'heure.

Verser le sucre et le zeste.

Laisser refroidir le thé puis filtrer.

Pour servir, répartir le rhum dans les verres. Ajouter la glace et compléter avec le thé.

Décorer avec une tranche de carambole.

Servir bien glacé.

***Suggestion** :*

- Remplacer le sucre par du miel.

LE RHUM EN THERAPEUTIQUE

Dans les pays producteurs, le rhum a été largement employé à des fins thérapeutiques. En compresses, en potions, les vertus curatives de l'alcool de canne ont fait l'objet de très nombreux écrits.

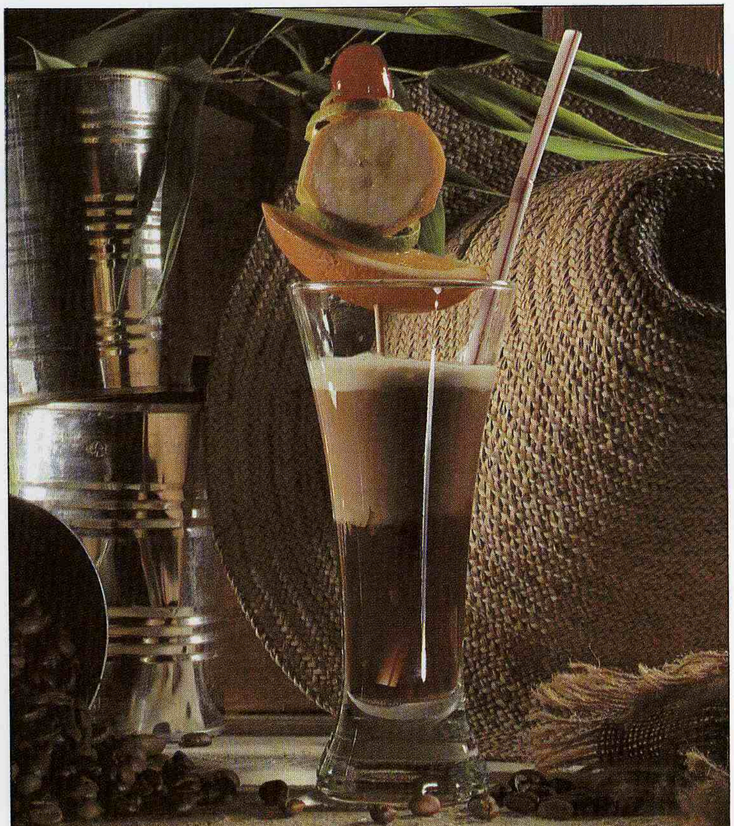
"... on emploie communément le taffia pour frotter les membres froissés, pour soulager les douleurs rhumatismales. On y ajoute quelquefois des huiles de frégate ou de serpent tête de chien...".

"WEST INDIES" COFFEE

1 pers.

4 cl. de rhum vieux
1 boule de glace au coco
1 carré de sucre de canne frotté sur la peau d'1 orange
1,5 dl. de café fort pas trop chaud.

Dans un grand verre verser le rhum.
Ajouter la glace coco et le sucre.
Remplir de café.
Servir avec un "lélé" et une paille.







UN ZESTE DE NOSTALGIE

Aux Antilles, à côté des rhumeries en activité, semblables à des cargos rafistolés, veillent les vestiges des anciens moulins à vent (les sucrotes) qui tournaient au rythme des alizés et des récoltes.

Enracinés au cœur des champs, les ailes brisées, ils implorent encore la venue des cabrouets chargés de canne que tiraient des "bœufs à bosse", les zébus. Il n'est pas rare aujourd'hui de croiser au détour d'un chemin ces étranges attelages.



PUNCH GLACE AUX MANGUES

4 pers.

2 grosses mangues mûres
60 g. de sucre de canne
1 pincée de sucre vanillé
6 dl. de jus d'orange frais
2 dl. de rhum blanc.

Eplucher les mangues. Les couper en morceaux en tournant autour du noyau.

Les mettre à cuire doucement avec le sucre et un peu d'eau. Couvrir.

Quand la compote est cuite, la faire refroidir.

Mixer à grande vitesse la purée de mangue, le jus d'orange et le rhum.

Rectifier la consistance du punch en ajoutant du jus d'orange ou du sirop de sucre de canne.

***Suggestion** : il est possible de procéder de même avec des mangues crues ou bien des oreillons d'abricot.*

"FRUIT-PUNCH" A LA PECHE

2 pers.

2 moitiés de pêche-abricot en conserve
1 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
1 cuil. à soupe de jus de citron vert
6 cl. de rhum blanc
3 cuil. à soupe de glace pilée.

Rassembler tous les ingrédients dans le mixer.

Mixer à grande vitesse pendant quelques secondes.

Servir dans des verres à cocktail.

Les pêches peuvent être remplacées par des "joues" de mangue ou des pêches fraîches bien mûres.



FRUIT-PUNCH A LA BANANE

1 pers.

1 cuil. à soupe de jus de citron
1 banane bien mûre
2 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
5 cl. de rhum vieux ou blanc
3 cuil. à soupe de glace pilée.

Mixer à grande vitesse avec de la glace pilée.

Eventuellement, passer au tamis et servir dans un grand verre décoré.

Variantes :

- Mixer ensemble 1 banane, 5 cl. de rhum vieux, 10 cl. de lait et 2 cuillerées à soupe de lait concentré sucré. Servir avec des glaçons.

- Mixer 5 cl. de rhum agricole, 1 banane bien mûre, 10 cl. de lait, 1 cuillerée de sirop de sucre de canne, 1 trait d'angostura et 3 cuillerées à soupe de glace pilée.

Verser dans un grand verre. Râper à la surface un peu de zeste d'orange et de muscade.

FRUIT-PUNCH A L'ANANAS

1 pers.

1 cuil. à soupe de jus de citron vert
1 tranche d'ananas frais bien parfumé et sucré
1 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
3 cuil. à soupe de glace pilée
5 cl. de rhum blanc.

Mixer ensemble tous les éléments.

Servir dans un verre à cocktail décoré.

L'assemblage ananas-banane est aussi à essayer selon la même technique.

FRUIT-PUNCH A LA FRAISE

1 pers.

6 fraises bien parfumées
1 cuil. à soupe de jus de citron
1 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
4,5 cl. de rhum blanc
3 cuil. à soupe de glace pilée.

Mixer ensemble tous les ingrédients.

Verser dans un verre à cocktail décoré avec une fraise fraîche.

Les fraises peuvent être remplacées par des framboises fraîches ou surgelées.



BIGUINE

4 à 6 pers.

15 cl. de rhum vieux ou blanc
50 cl. de glace au lait de coco pas trop dure
1 à 2 cuil. à soupe de coco râpé.

Rassembler tous les éléments dans un mixer.

Mélanger à grande vitesse quelques secondes jusqu'à l'obtention d'une boisson onctueuse et mousseuse.

Verser dans les coupes et décorer.

CALYPSO

4 à 6 pers.

15 cl. de rhum vieux ou blanc
50 cl. de glace vanille fondante
Noix de muscade.

Mettre le rhum et la glace dans un mixer. Mélanger à grande vitesse pendant quelques secondes.

Répartir dans les verres. Saupoudrer de muscade.

Servir aussitôt.

Musique et danse sont très variées aux Antilles : calypso dans les îles anglaises, tumbélé en Haïti, mambo à Cuba. La danse des Antilles françaises est la biguine.

Selon la musique, on danse soit en faisant rouler les hanches une fois à gauche, une fois à droite, soit deux et deux. Le tempo de la biguine est très régulier, ce qui la rapproche du premier jazz louisianais.



LAMBADA

4 à 6 pers.

10 cl. de rhum blanc agricole
50 cl. de sorbet citron.

Mixer à grand vitesse jusqu'à l'obtention d'une boisson onctueuse.

Servir dans des grandes flûtes.

MAZURKA

4 à 6 pers.

10 cl. de rhum vieux
5 cl. de liqueur de café
50 cl. de glace café fondante.

Mixer à grande vitesse tous les éléments.

Répartir dans les verres.

Facultatif *: ajouter un peu de cannelle en poudre.*

Ces boissons "rafraîchissantes" se dégustent avec beaucoup de modération entre deux séries de danses rythmées par le "chacha" (boîte remplie de clous ou de plombs qu'on secoue en cadence).

SOCA DANCE

6 pers.

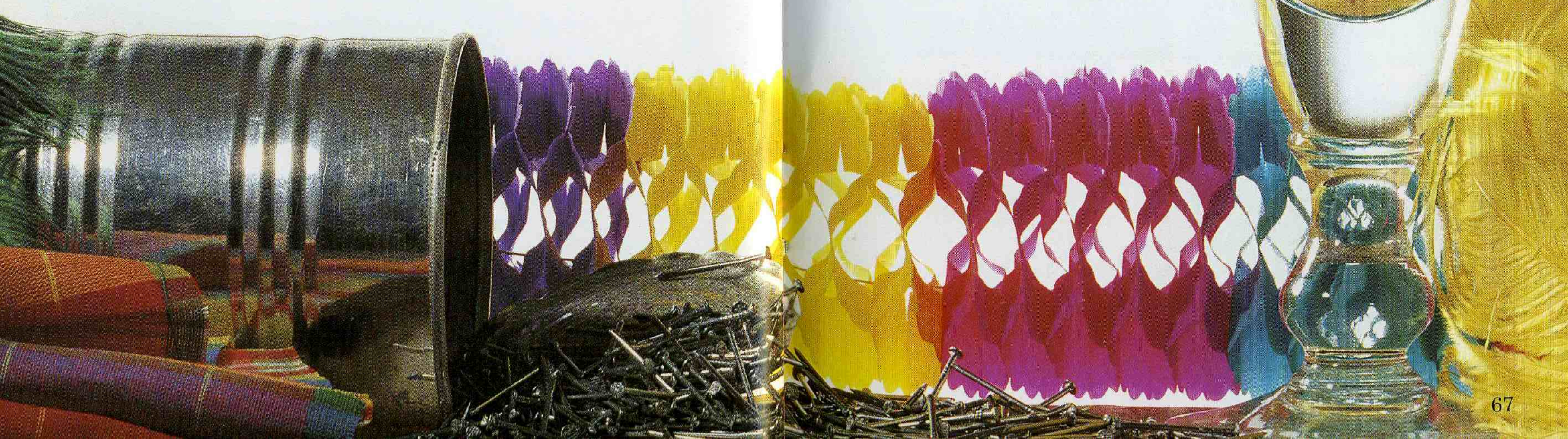
10 cl. de rhum blanc
4 cl. de curaçao
10 cl. de jus d'orange frais
50 cl. de sorbet aux fruits de la passion
Sirop de grenadine à volonté.

Mixer à grande vitesse jusqu'à obtenir une boisson onctueuse.

Verser dans 3 verres et décorer selon votre choix.

Placer 2 pailles dans chaque verre car le Soca Dance se déguste à 2, serrés l'un contre l'autre.





BRULOT AU CAFE



○

4 pers.

4 tasses de café très fort
3/4 de tasse de rhum vieux
3 bâtonnets de cannelle
1 zeste d'orange
1 zeste de citron
2 clous de girofle
125 g. de sucre de canne.



Faire flamber le rhum avec la cannelle, les zestes, les clous de girofle.

Ajouter le sucre.

Verser le café très chaud mais non bouilli dans le rhum encore en flammes.



Laisser infuser quelques minutes.

Filtrer puis verser dans des verres épais ou des tasses à café.

La cannelle *: une des épices nobles, issue de l'écorce du cannelier.*

Sa saveur est légèrement sucrée et piquante.

La cannelle est une épice tonique.



GROG AU BEURRE AUX EPICES

1 pers.

1 cuil. à café de beurre
1 cuil. à café de sucre en poudre ou de miel
2 clous de girofle
1 pincée de noix de muscade
5 cl. de rhum vieux
1 dl. de thé bien chaud.

Mettre dans une grande tasse le beurre, le sucre, les épices et le rhum. Verser le thé. Mélanger.

Pour le décor, plonger un long "copeau" de peau d'orange dans la tasse en laissant une partie posée sur le rebord.

GROG A L'ŒUF BATTU

2 pers.

1 œuf
30 g. de sucre en poudre
Le zeste d'1 orange
8 cl. de rhum vieux
Noix de muscade.

Séparer le blanc d'œuf du jaune. Battre le blanc en neige puis incorporer le sucre et le jaune.

Verser le rhum dans 2 grandes chopes.

Ajouter le zeste d'orange puis compléter aux 3/4 avec de l'eau bouillante.

Déposer à la surface l'œuf battu. Saupoudrer de noix de muscade.

Servir bien chaud avec une cuiller à long manche.



GROG A L'ANANAS

1 pers.

1 tranche d'ananas très mûr ou en conserve
5 cl. de jus d'ananas
1 cuil. à soupe de jus de citron vert
5 cl. de rhum blanc agricole
Sucre.

Découper la tranche d'ananas en petits morceaux réguliers. Les disposer au fond d'un verre résistant à la chaleur.

Porter à ébullition le jus d'ananas et le jus de citron. Sucrer à volonté.

Verser le rhum sur les morceaux d'ananas puis ajouter les jus bien chauds.

Servir aussitôt.

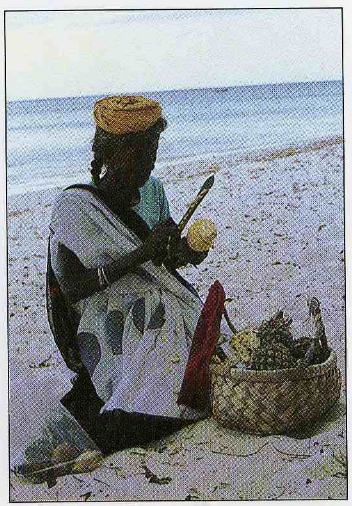
GROG AU LAIT ET AUX AGRUMES

1 pers.

2 cuil. à soupe de sucre de canne
3 cuil. à soupe de rhum vieux
1 cuil. à soupe de curaçao
Le zeste d'1 orange et d'1 citron vert
1 dl. de lait.

Mettre tous les ingrédients sauf le lait dans un verre à grog.

Faire chauffer le lait et le verser dans le verre. Bien mélanger et boire très chaud.



GROG AU LAIT ET AU MIEL

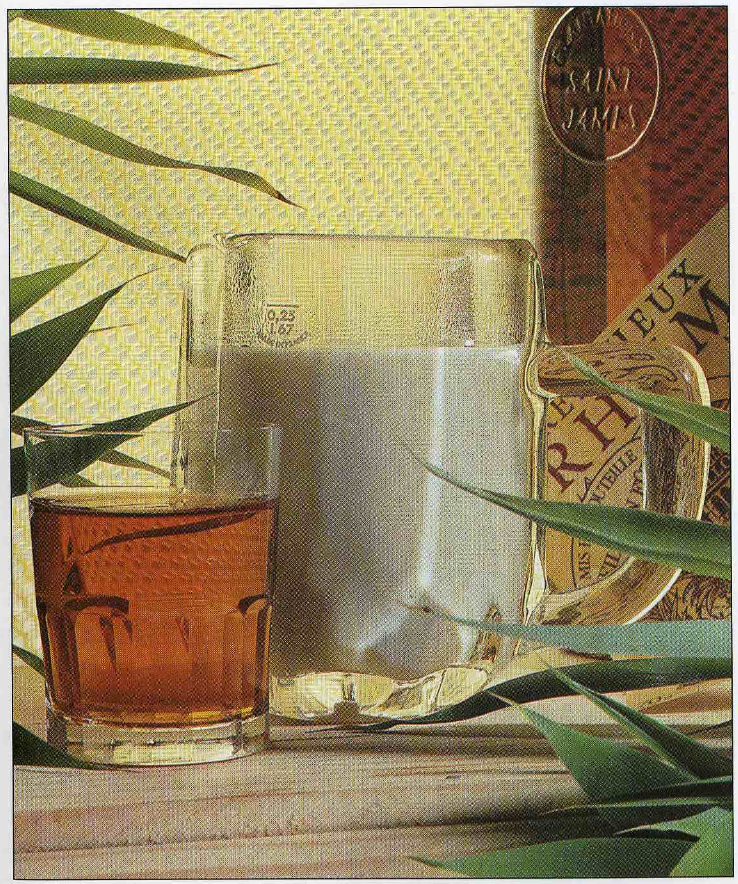
1 pers.

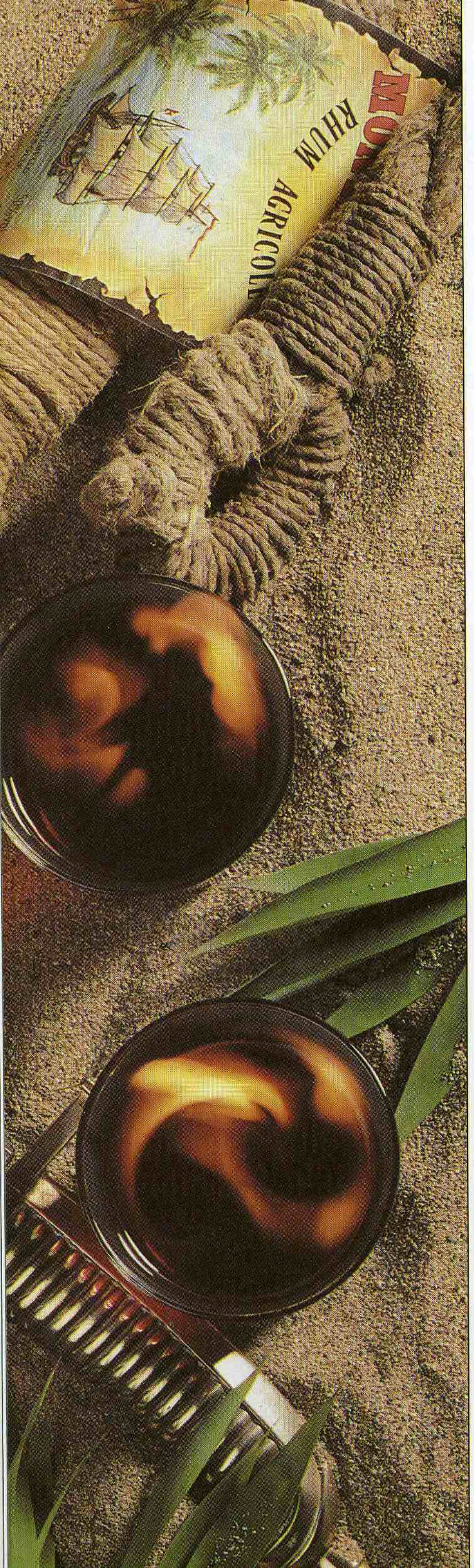
20 cl. de lait
1 à 2 cuil. à soupe de miel
4 cl. de rhum vieux.

Faire chauffer le lait. Ajouter le miel. Bien mélanger.

Verser le rhum dans une grande chope. Compléter avec le lait.

Servir et boire très chaud.





VIN CHAUD AU RHUM ET AUX EPICES

12 pers.

1,5 l. de vin rouge
7 graines de cardamone
10 clous de girofle
2 bâtonnets de cannelle
1 gousse de vanille fendue dans sa longueur
1 orange
1 citron vert
300 g. de sucre de canne
1/4 l. de rhum.

Dans un grand "creuset" de service, mettre le vin à chauffer.

Y faire infuser les épices et les agrumes découpés en fines tranches. Ajouter le sucre.

Verser le rhum et faire flamber.

Servir bien chaud dans des verres appropriés.

KARUKERA

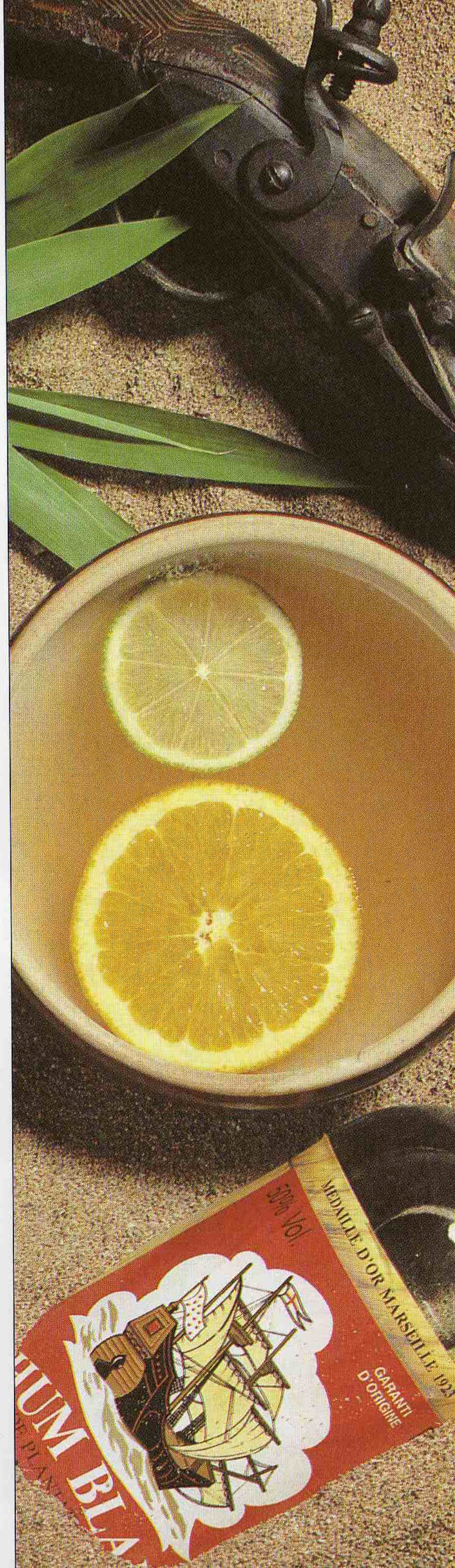
2 pers.

3 cl. de Cointreau
6 cl. de rhum blanc
2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
2 rondelles d'orange
2 rondelles de citron vert
Eau bouillante
Miel liquide.

Répartir les ingrédients dans 2 bols en terre préalablement chauffés. Répartir 1,5 dl. d'eau bouillante.

Sucrer avec du miel selon le goût de chacun.

Karukera (Ile aux belles eaux en langue caraïbe) fut découverte par Christophe Colomb le 4 novembre 1493 et baptisée Guadeloupe en l'honneur du fameux sanctuaire espagnol de Santa Maria de Guadelupe.



BOL A L'ANANAS

○

12 pers.

2 ananas frais bien mûrs
1 l. de jus d'ananas
1 petite boîte de lait concentré sucré
3 dl. de crème de coco
7 dl. de rhum blanc
1 pincée de noix de muscade
Cubes de glace
12 grappes de groseilles rouges.



Peler les ananas. Les découper en petits cubes réguliers.

Rassembler tous les éléments liquides pour bien les mélanger. Ajouter la noix de muscade.

Verser le tout dans le récipient de service. Adjoindre les dés d'ananas et la glace.

Servir dans des petites coupes décorées d'une grappe de groseilles.

Ce terme désignait jadis une préparation de fruits rafraîchis copieusement mouillée.

Particulièrement indiqués pour les réceptions en plein air, les bols sont servis dans de grandes "soupières".

FLAMBOYANT

○○

20 pers.

1/2 l. de thé très fort
Le jus d'1 citron vert
1/2 l. de coulis de framboise
1/2 l. de rhum blanc agricole
100 g. de sucre (facultatif)
1 à 1,5 l. de limonade
Glaçons à l'orange.

Mélanger tous les éléments sauf la limonade dans un grand bol. Sucrer si nécessaire.

Mettre au frais 1 à 2 heures.

Au moment de servir, verser la limonade et ajouter la glace.



BOL AUX ŒUFS A L'ORANGE

○○

8 pers.

1 kg. d'oranges
1 l. de lait
12 jaunes d'œufs
300 g. de sucre de canne
3 dl. de rhum vieux.

Peler les oranges à vif. Retirer délicatement les "suprêmes" à l'aide d'un couteau tranchant.

Mettre le lait à bouillir.

Travailler énergiquement les jaunes et le sucre. Verser le lait et terminer la cuisson comme pour une crème anglaise.

La passer au chinois puis la mettre à refroidir.

Ajouter le rhum et les quartiers d'orange.

Servir le tout dans un récipient posé sur un lit de glace pilée.

GRAND CARBET

40 pers.

4 pamplemousses roses
6 oranges
2 ananas bien mûrs
1 boîte de litchis
6 kiwis
6 bananes
250 g. de sucre
Le jus de 2 citrons verts
2 dl. de grenadine
4 gousses de vanille fendue
1/2 bouteille de marasquin
1 l. de rhum blanc
3 bouteilles de champagne
Glace en cubes.

Le Carbet est le nom donné par les indiens Caraïbes au lieu où ils faisaient leurs assemblées.

Peler à vif les pamplemousses et les oranges. Retirer les quartiers en passant la lame d'un couteau entre les membranes.

Eplucher tous les fruits et les couper en cubes réguliers.

Rassembler les fruits dans un grand récipient de service.

Ajouter le sucre, le jus de citron, la grenadine, la vanille puis les alcools.

Mettre au frais. Mélanger régulièrement.

Pour servir, ajouter de la glace et compléter de champagne bien frais.

LE MECHANT ZOUK

80 pers.

2 l. de jus d'orange
1 l. de jus de pamplemousse
1 l. de jus d'ananas
1 l. de jus de fruits de la passion
1 l. de jus de goyave
1 l. de sirop de grenadine
4 l. de rhum vieux
2 ananas frais
6 oranges
4 citrons
Glace.

Dans un grand récipient en terre, verser tous les jus de fruits ainsi que le sirop de grenadine et le rhum.

Eplucher les fruits à "vif" et les couper en petits morceaux. Les ajouter à la boisson.

1/4 d'heure avant de servir, "frapper" le breuvage en y ajoutant des cubes de glace.

Servir.

Suggestion *: il est possible d'agrémenter la présentation en ajoutant des framboises fraîches ou surgelées.*

Le zouk est une grande fête conviviale qui rassemble souvent une foule importante venue là pour danser sur des rythmes endiablés, manger et boire "créole".

Alors que dire du "méchant" zouk ! Il est redoutable.

PA NI PWUBLEM
(PAS DE PROBLEME)

12 pers.

300 g. de sucre de canne
2 oranges
5 citrons verts pressés
1/2 bouteille de champagne
5 dl. de rhum vieux
Quelques gouttes de bitter orange
4 blancs d'œufs battus en neige
Glace pilée.

Faire fondre le sucre dans le jus d'orange et de citron en chauffant légèrement l'ensemble. Y faire infuser un peu de zeste d'orange et de citron prélevé sur les agrumes. Laisser refroidir.

Au moment de servir, mélanger le champagne, le rhum et le bitter, puis incorporer délicatement les blancs d'œufs. Ajouter de la glace pilée.

Répartir dans les coupes.

PLANTEUR

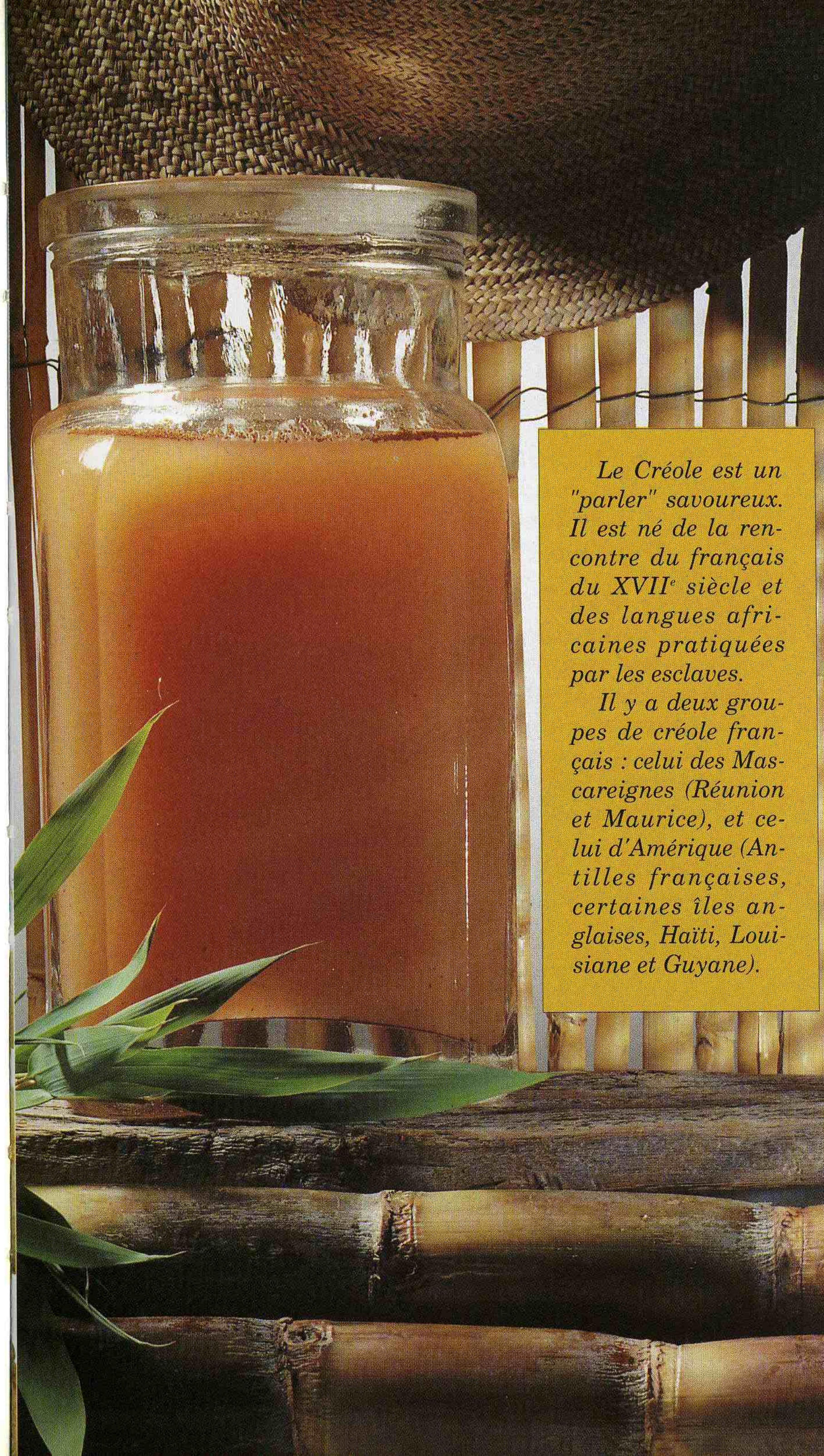
50 pers.

1 l. de rhum blanc agricole
1,5 l. de nectar de goyave
1,5 l. de jus d'orange
1,5 l. de jus d'ananas
1 grosse pincée de muscade
1 grosse pincée de cannelle
1/4 l. de sirop de grenadine.

Rassembler tous les éléments dans un grand contenant pouvant être fermé. Bien mélanger et laisser reposer quelques heures.

Préparé la veille, le Planteur ne sera que meilleur.

Il existe mille et une façons de préparer ce breuvage des îles. Sa composition et les quantités varient selon les goûts de chacun. Du sirop d'orgeat et quelques traits d'angostura feront merveille.



Le Créole est un "parler" savoureux. Il est né de la rencontre du français du XVII^e^ siècle et des langues africaines pratiquées par les esclaves.

Il y a deux groupes de créole français : celui des Mascareignes (Réunion et Maurice), et celui d'Amérique (Antilles françaises, certaines îles anglaises, Haïti, Louisiane et Guyane).

PUNCH AU LAIT A LA CANNELLE

6 à 8 pers.

1 l. de lait
1/4 l. de rhum vieux
150 g. de sucre de canne
1 cuil. à café de cannelle en poudre
1 gousse de vanille.

Mettre à bouillir le lait avec le sucre et la gousse de vanille fendue dans sa longueur. Laisser infuser quelques minutes.

Remonter en température.

Verser dans une grande cruche en terre. Ajouter le rhum et la cannelle.

Servir bien chaud dans des mazagrans ou dans des verres épais.

PUNCH AU VIN BLANC

6 à 8 pers.

200 g. de sucre
1/4 l. d'eau
Le zeste râpé de 2 oranges et de 2 citrons verts
3/4 l. de vin blanc doux
3 dl. de rhum blanc à 50°
2 cuil. à soupe de Cointreau
2 cuil. à soupe de sucre cristallisé
1 orange.

Verser le sucre dans l'eau. Porter à ébullition. Ajouter les zestes et laisser refroidir.

Verser ensuite le vin blanc et le rhum agricole. Bien mélanger et laisser infuser le tout au moins 2 heures dans un endroit frais.

Givrer les verres. Décorer avec 1/4 de tranche d'orange cannelée.

Répartir le punch dans chaque verre.

PUNCH AU VIN ROUGE

12 pers.

300 g. de sucre de canne
3/4 l. de vin rouge
1 clou de girofle
Ecorce de cannelle
3 tranches de citron épaisses
3 tranches d'orange épaisses
1/2 l. de rhum vieux.

Mettre le sucre à fondre dans le vin. Ajouter les épices ainsi que les tranches d'agrumes. Porter à ébullition puis retirer du feu et laisser infuser le tout quelques heures.

Filtrer le vin.

Au moment de servir, le chauffer.

Dans un autre récipient, faire flamber le rhum puis le verser sur le vin chaud.

Servir de suite.



RHUM "PARTY"

12 pers.

1 citron vert
1 orange
1 banane
1 pomme épluchée et évidée
100 g. de framboises
120 g. de sucre de canne
4 gousses de vanille
1 bouteille de vin corsé
1/4 l. de rhum
3/4 l. de limonade ou de tonic
Glaçons.

Découper les fruits en petits morceaux réguliers.

Dans un grand récipient, rassembler tous les éléments, sauf la limonade. Mettre à refroidir au moins 2 heures.

Au moment de servir, verser la limonade et ajouter quelques glaçons.

Préparée la veille, cette "sangria" à l'antillaise ne sera que plus parfumée.

L'accompagner de fruits secs (papayes, mangues, ananas...).



VAVAL (CARNAVAL)

12 pers.

1/2 l. de limonade blanche
1/2 l. de jus d'orange
1/2 l. de jus d'ananas
1/4 l. de sirop de sucre de canne
Le jus d'1 citron vert
Zestes d'orange et de citron
1 l. de rhum blanc agricole à 50°
Glace pilée
Pailles géantes.

Verser tous les produits dans une grande coupe.

Mélanger et laisser reposer au frais pendant 1 heure.

Avant de servir, ajouter de la glace pilée.

Distribuez à chaque participant une paille géante et régalez vos amis !

Suggestion *: il est possible de rajouter des fruits coupés en petits morceaux (ananas, bananes, oranges...) pour qu'ils macèrent avec la boisson.*

Aux Antilles, le nouvel an donne le départ de la plus grande manifestation populaire : le carnaval (Vaval).

Durant plusieurs semaines, zouks, concours de danses, de chants, de costumes, se succèdent à un rythme effréné jusqu'à l'apothéose, dimanche, lundi, mardi gras et mercredi des Cendres.

Alors, le "Bois-Bois", mannequin représentant Vaval est brûlé et ses cendres sont dispersées pour qu'il renaisse encore plus vigoureux l'année suivante.



PUNCH "CAFE"

20 pers.

150 g. de grains de café torréfiés
1 l. de rhum vieux à 45°
1/4 l. d'eau
380 g. de sucre de canne.

Ecraser grossièrement les grains de café.

Mettre le café et le rhum dans un grand bocal à fermeture hermétique. Laisser macérer ainsi une dizaine de jours.

Préparer le sirop en faisant chauffer l'eau et le sucre. Laisser refroidir. Le verser sur le café en macération.

Au bout de quelques jours, filtrer le punch et le verser dans une bouteille ou une carafe.

PUNCH "CHOCOLAT"

10 pers.

120 g. de chocolat noir
1/4 l. de sirop de sucre de canne
1/2 l. de rhum vieux ou blanc.

Faire fondre le chocolat dans le sirop bouillant. Laisser refroidir un peu puis verser le tout dans une grande carafe à fermeture hermétique. Bien agiter pour que la fonte du chocolat soit complète.

Ajouter ensuite le rhum. Mélanger à nouveau.

Garder le punch dans un endroit frais mais sans excès car le beurre de cacao pourrait figer.

Bien agiter avant de servir.

Suggestions :

- Dans un verre, mélanger une mesure de lait glacé et une mesure de punch "chocolat".

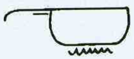
- Mixer 1/2 banane bien mûre, 1,5 dl. de lait et 1 dl. de punch "chocolat".



PUNCH AUX ABRICOTS SECHES

○

20 pers.



400 g. d'abricots séchés
350 g. de sucre
3 dl. d'eau.
Le zeste d'1 citron vert
1 bâton de vanille
1 l. de rhum vieux.

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau.

Ajouter les abricots.

Laisser macérer le tout quelques heures.

Dans un grand bocal, rassembler les fruits et le sirop, le zeste, la vanille, ainsi que le rhum. Boucher hermétiquement. Mélanger régulièrement.

Servir après plusieurs semaines de macération.

PUNCH "BANANES"

○



20 pers.

500 g. de bananes séchées
200 g. de sucre
1 l. de rhum blanc à 50°.

Découper les bananes en biseau. Les placer dans un bocal.

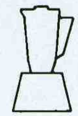
Ajouter le sucre et le rhum. Fermer le couvercle.

Durant la macération (plusieurs semaines), agiter plusieurs fois le bocal.



PUNCH CACAHUETES

○



15 pers.

200 g. de cacahuètes décortiquées et débarrassées de leur peau
100 g. de lait concentré sucré
2 dl. d'eau
8 dl. de rhum blanc.

Mixer ensemble les cacahuètes, le lait et l'eau.

Ajouter le rhum. Mélanger et verser dans une bouteille.

Laisser macérer plusieurs jours.

PUNCH "CERISE" AUX EPICES

○○



20 pers.

500 g. de cerises aigres (guignes)
800 g. de sucre
1 bâton de cannelle
2 clous de girofle
20 grains de poivre rose
1 l. de rhum vieux.

Laver les cerises. Couper les queues à moitié.

Mettre les fruits et le sucre dans un grand bocal. Ajouter les épices.

Remplir de rhum afin de recouvrir les cerises.

Laisser macérer au moins 6 semaines en remuant régulièrement avec une cuillère en bois.



PUNCH "GOYAVES"

15 pers.

8 goyaves pas trop mûres
250 g. de sucre de canne
1 bâton de cannelle
7,5 dl. de rhum blanc agricole.

Eplucher les goyaves. Les couper en morceaux. Les mettre dans un grand bocal.

Ajouter le sucre, la cannelle et le rhum. Bien mélanger.

Boucher et laisser macérer 15 jours environ.

Variante *: remplacer les goyaves par des pêches bien mûres ou des framboises.*

PUNCH AUX LITCHIS ET AU MIEL

15 pers.

500 g. de litchis épluchés et dénoyautés ou en conserve
3 dl. de jus de litchis
300 g. de miel liquide
2 clous de girofle
1 bâton de cannelle
2 gousses de vanille
8 dl. de rhum blanc agricole.

Laisser macérer tous les ingrédients dans un grand bocal plusieurs semaines.

Servir les fruits et le rhum dans des verres à digestif.



PUNCH "MARACUDJA"

15 pers.

300 g. de pulpe de fruits de la passion (jus et pépins)
300 g. de sucre de canne
8 dl. de rhum agricole à 50°.

Mettre tous les éléments dans un grand bocal. Fermer hermétiquement. Secouer puis laisser reposer 15 jours.

Bien mélanger avant de servir.



PUNCH "PRUNEAUX"

20 pers.

500 g. de pruneaux d'Agen dénoyautés
Le zeste d'1 citron
Le zeste d'1 orange
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
200 g. de sucre
100 g. d'eau
1 l. de rhum blanc à 50°.

Couper les pruneaux en deux. Les placer dans un grand bocal avec les zestes et la gousse de vanille.

Faire fondre le sucre dans l'eau. Verser sur les pruneaux. Compléter avec le rhum. Fermer le bocal.

Laisser macérer au moins 3 semaines. Mélanger.

Servir le rhum avec quelques morceaux de pruneaux.



"LIQUEUR" AUX FRUITS ROUGES

ooo

20 pers.

1 kg. de cassis et de myrtilles
1 kg. de sucre
1 l. de rhum blanc
1 long zeste de citron vert
2 clous de girofle
2 feuilles de cassissier.

Laver délicatement les fruits puis les égoutter.

Les placer dans un saladier avec le sucre. Laisser macérer ainsi plusieurs heures afin que le sucre puisse fondre.

Rassembler tous les ingrédients dans un grand bocal. Fermer le récipient.

Servir après plusieurs semaines de macération.

Ce punch peut être filtré.

SHRUB

o

20 pers.

6 oranges non traitées
1 mandarine
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
1 l. de rhum blanc
300 g. de sucre
200 g. d'eau.

Prélever la peau des oranges et de la mandarine. Les débarrasser de la partie blan-che.

Les placer dans un bocal avec la vanille, la cannelle et le rhum. Laisser macérer 3 à 4 jours.

Filtrer dans un autre récipient et ajouter le sirop préparé avec le sucre et l'eau.

PUNCHS POUR IMBIBER LES GATEAUX (génoise, baba...)

o

350 g. de sucre de canne
600 g. d'eau
Le zeste d'1 citron vert
Le zeste d'1 orange
1 gousse de vanille
1 dl. de rhum vieux ou agricole.

Faire fondre le sucre dans l'eau. Porter à ébullition.

Mettre à infuser les zestes et la gousse de vanille. Laisser tiédir puis ajouter le rhum.

o

350 g. de sucre de canne
600 g. d'eau
1 pincée de thé
Le zeste d'1 citron
1 dl. de rhum blanc
5 cl. de Cointreau.

Faire fondre le sucre dans l'eau. Porter à ébullition.

Mettre à infuser le thé et le zeste de citron. Laisser tiédir puis filtrer. Ajouter les alcools.



TABLE DES RECETTES